BOTTEGA
DANI

10

DRINK LIST
BY NADIA D'ANCONA

## IL Negroni Bianco
8.00
*Vermouth del mugello, biancosarti, gin peter in florence, sciroppo home made al rosmarino, limone, ginepro*

## Gin fizz alla birra
8.00
*Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, birra ipa*

## Gin diPinto
8.00
*Gin ipa, birra, zucchero grosso, lime e menta*

## Chios
8.00
*Mastiha, st germain, lime, tonica e gambo di sedano*

## Fusettone
8.00
*Bitter fusetti, soda home made al pompelmo, slice di pompelmo*

## La maya
9.00
*Tequila, infuso al karkadè, honey mix, zenzero essiccato e soda home made al bergamotto*

## Americano, si ma al luppolo!!!
10.00
*Vermouth carlo alberto, bitter fusetti, schiuma di birra*

## ammazzaCaffè
10.00
*Caffè, irish whiskey, honey mix, liquore al cioccolato bianco*

## Sakijto
9.00
*Sake,succo di lime, menta, zucchero bianco, the matcha, mandarino verde*

## Mevoi
8.00
*Lovem,succo limone, zucchero bianco, better's bitters*

## Margarita zen
8.00
*Cointreau, tequila, succo di lime, the matcha*

*Tutti i cocktail classici possono essere fatti con la linea zero alcool*

Per accompagnare un buon cocktail
vi proponiamo...

# Tapas,
# Sfizi e Spicchi

*I nostri piccoli spuntini ottimi per una o due persone nell'attesa della pizza o per sorseggiare un nostro drink*

Lo spicchio di pizza a vapore gourmet
3.00/3.50

La tartare
La gambero
La carbonara
La tonno

| | |
|---|---|
| Tartare di pesce secondo la disponibilità del pescato | 10.00 |
| Tartarina di chianina, uovo 65° e dressing | 8.00 |
| Piccolo di burger di Chianina nel panino | 7.00 |
| Bocconcini di bufala affumicata, finocchiona igp e zonzelle di lievito madre | 7.00 |
| Tapas del mì nonno (spalla, olive e zonzelle) | 6.00 |
| Formaggi,frutta,miele e marmellate | 10.00 |
| Taglierino toscano | 7.00 |
| Pizzette fritte 4 gusti d'aMARE | 8.00 |
| Tapas di zimino di seppie | 7.00 |
| Cartoccino di zonzelle al lievito madre | 4.00 |
| Patatas bravas | 4.00 |
| 3 Polpette al sugo de la mì nonna | 4.00 |
| Trippettina al sugo di qui | 7.00 |

# I Nostri Panini

*Fatti con pane a lievitazione naturale di varie tipologie, preparato sempre fresco secondo le ricette di Gabriele Dani e cotto nei nostri forni. Tutti serviti con varie salse e patate fritte con la buccia*

**Il toscano Nuti** 12.00
*Burgerone di chianina al foco, pomodoro toscano, insalatina, pecorino del nuti passato sulla griglia, guanciale croccante e maionese al pepe*

**Il polpo** 15.00
*Polpo cbt, crema di patate, pesto di rucola saporito, olive, nettare di datterino*

**Lo sfilacciato** 13.00
*Pulled pork di maiale toscano, friggitelli salati, provola in fusione*

**Il tonnato** 14.00
*Tartare di tonno, stracciatella, guacamole, misticanza e carciofini Mediterranea Belfiore*

**Lampredotto e salsa verde** 12.00

**enomlaS al contrario** 15.00
*Salmone, stracciatella affumicata, rucola, pomodorini gialli e salsa di soia*